



## Festival des soupes à Villedieu

Pour sa seizième étape, le festival des soupes s'est installé à Villedieu. Cette année, le Comité des fêtes, co-organisateur de la soirée, a pu accueillir le très nombreux public dans la salle des fêtes, flambant neuve. Il faut dire, comme a tenu à le souligner la grande louchière Yvonne, « que nous aimions bien l'ambiance sous le chapiteau de cirque mais, pour cette manifestation, la taille de la salle est plus adéquate. Mais il a fallu tout de même rajouter les tentes de la Copavo tellement la foule est dense » !

Après le traditionnel vote du jury qui, une fois de plus a dû batailler pour se décider, ce fut au tour du public de se délecter devant les cocottes fumantes et odorantes proposées par les nombreux cuisiniers villadéens. Quatorze potages et de nombreuses premières participations, preuve une nouvelle fois que ce festival ne cesse de susciter des vocations de cuisiniers, et notamment ici auprès des enfants qui à eux seuls totalisent sept soupes !



Le velouté d'endives de la Ramade

Cinq personnes de la Ramade ont, quant à elles, proposé un délicieux velouté d'endives. À nouveau un festival de couleurs, de saveurs et d'odeurs, a enchanté les papilles et narines des gourmands. « Quelle délicieuse crème de chou-fleur ! » entend-on par là, ou encore « as-tu goûté le gazpacho ? Il est vraiment original ». Enfin comme chaque fois, tous les

légumes rivalisent pour finalement le plus grand bonheur de tous ces gourmets qui ont pourtant le palais exigeant.



Berthe Doyen, la gagnante

Avant de prendre place pour le repas qui devait suivre, Gérard Blanc le président du jury, accueilli par Jean-Louis Vollot, entouré des jurés, de nombreux autres maires du canton et de confrères louchiers, a pu enfin proclamer le résultat : Berthe Doyen, « citoyenne belge de Villedieu », ira en finale à Vaison !

C'est avec son potage aux champignons de Paris qu'elle a conquis le jury.

Toute émue et heureuse, Berthe donne sa recette au micro, presque gênée de sa simplicité.

« Il y a des champignons, des oignons, du bouillon, des lardons, du persil, et voilà, c'est tout simple ! »

Mais en fait la simplicité c'est peut-être aussi ce qui fait les bonnes soupes sans oublier la savoir-faire ! « Je l'ai mangée chez des amis et j'ai décidé de la refaire » avoue-t-elle. « Je vais téléphoner à cette amie, ça lui fera plaisir » ajoute-t-elle. Mais déjà Berthe s'inquiète car « il faut la refaire pour la finale mais je n'ai pas une assez grande cocotte... »

Armelle Dénéreaz

## CÔTÉ LIBRE

À vos plumes citoyens !

## « Épître selon un président de jury du Concours des soupes »

Un président de jury de *Concours des soupes* est un rôle, une responsabilité qui compte dans la vie d'un président. Demandez au président de jury du *Festival de Cannes* : il a les mêmes soucis d'équité, de négociations, de maîtrise d'un jury qui, souvent, n'en fait qu'à sa tête. Parfois celui-ci réagit comme « un marchand de soupe » et pour certains des jurés, quant on lui dit que goûter

les pauvres, les manants, car la soupe à l'origine, c'est pour les paysans, les malheureux et les miséreux. Et pour être plus précis, la soupe à l'origine c'est du pain, des tranches de pain que l'on a mis dans le bouillon. C'est le repas de la majorité de la société jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. On en mangeait trois fois par jour quand on pouvait. C'était ça ou rien. Il ne fallait pas « cracher dans la soupe ».

lait chaud, des œufs battus puis frites et sucrées...

Nous avons ce soir-là une soupe froide comme une soupe anglaise que les italiens dénomment : « zuppa inglese », mais c'est une ... pâtisserie ! Allez vous y retrouver.

Pour un président de jury des soupes, il faut pour s'exprimer, un nombre de mots supérieur à 400, ce qui est un minimum exigé pour un voyou de quartier. Il faut savoir citer sans bafouiller : garbure, minestrone, panade, gratinée, pistou, consommé, bisque, velouté, gazpacho, chorbha et les noms des soupes chinoises des mille lacs ! Vous en connaissez beaucoup des présidents capables, en plus de goûter les soupes, les comparer et les noter, de rassembler son jury dispersé au milieu des soupicières et des détachants pour les cravates maculées et les chemisiers colorés !

« étrangers » apprécient les coutumes locales, dont les soupes.

Ainsi quelques mots de bienvenue dans la langue de Shakespeare honoreront les Ecossais, Anglais et Singapouriens, entre autres, présents. Après avoir fait « mijoter » le public et la patience des candidats, le nom tant attendu de l'élue résonne, c'est le moins qu'on puisse dire, aux oreilles du public.

C'est une dame, Berthe Doyen qui concourt depuis le début de l'histoire des soupes, soit une quinzaine d'années. Elle décroche ce soir la timbale, non, pardon, la soupicière !

Bravo ! Une soupe simple, rustique, goûteuse faite de champignons, de lard, de crème, de savoir faire et de l'amour de nous gâter.



Le jury teste

trois fois la même soupe, c'est trop ... là, c'est « la soupe à la grimace » !

Le président du jury des soupes doit être structuré et ne pas faire de taches de soupe sur sa blouse de Grand louchier ; lui. Un président qui fait des taches est un président non reconnu. Un juré, c'est différent. On en rencontre qui ont des taches aux couleurs variées, que l'on pourrait numéroter... Comme les soupes ! Mais là c'est moins grave : c'est un juré et il y en a beaucoup...

Le président doit maîtriser son jury et savoir compter souvent jusqu'à 12 ou 18, ce qui fait beaucoup de monde et le président doit freiner les ardeurs gastronomiques des jurés pour qu'il reste de la soupe pour les pauvres ! Oui, je dis bien pour

Et puis il ne faut pas confondre soupe et potage. Ah non ! Ces deux mots ne font pas bon ménage : la soupe à la troupe, à la misère ; le potage à la noblesse. Le mot « soupe », marqué par son origine paysanne, réchauffe les milieux pauvres ou de petite bourgeoisie alors que ceux de « la haute », ceux qui parlent bien, ceux qui ont « poussé aux écoles », eux, servent le potage !

Molière faisait dire à Chrysale dans *Les Femmes Savantes* : « Je vis de bonne soupe et non de beau langage. »

Savez-vous que la soupe peut être mélangée au vin comme en pays de Loire et celle-ci peut être appelée : « soupe au perroquet ». Comme il existe des soupes dorées avec des tranches de pain trempées dans du

Arrive l'heure solennelle des résultats. Il faut rappeler que le jury a sélectionné les trois meilleures soupes pour éliminer les deux presque très bonnes et garder l'élue. Tout ceci s'est fait à jeun. C'est préférable !

Le président, entouré des louchières et louchiers de la Vénérable confrérie, dépositaire du nom de l'heureux ou heureuse élue, doit faire connaître à la foule rassemblée dans la salle des fêtes de la mairie, le choix de son jury. Encore faut-il que les enfants impatients et bruyants se taisent en les menaçant du grand refrain : « Mange ta soupe et tais toi ! »

Le silence obtenu dans une salle où la chute d'une goutte de soupe peut provoquer une cacophonie à travers une résonance mal mesurée, le silence, donc, permet d'honorer le public. Celui-ci est varié, multiple et international. Villedieu est connu plus loin que ses limites et les



Remise des prix

Le public semble heureux, les tambourinaires accompagnent les applaudissements, les recettes s'échangent, le président est satisfait. Il n'y avait pas « un cheveu sur la soupe » !

Gérard Blanc

## Recette du velouté aux champignons de Berthe Doyen

**I**ngrédients pour 8 personnes: 600 gr de champignons de Paris émincés, 4 oignons moyens émincés, 4 cuillères à soupe de farine, 1 litre 1/4 de bouillon de volaille (cubes), 400 gr de crème fraîche entière, 80 gr de lardons fumés rôtis, 50 gr de beurre, persil haché.

Rôtir les oignons au beurre. Rôtir ensuite les champignons et en réserver 2 cuillères à soupe pour la garniture. Ajouter la farine, bien mélanger et recuire comme pour un roux. Ajouter le bouillon et cuire une dizaine de minutes.

Mixer très fin. Rôtir les lardons coupés menus et les ajouter avec les champignons réservés. Ajouter la crème fraîche et le persil haché. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre... Dégustez!

### Finale à Vaison



Après les 15 soirées dont celle réservée aux enfants, la finale a eu lieu le mercredi 1<sup>er</sup> novembre. Le festival se sera déroulé grâce aux 420 bénévoles qui lui auront consacré leur temps. 207 soupes auront été mises en compétition (plus de 1 600 litres...). Quinze marmittes brillaient de tous leurs feux attendant les juges dégustateurs sous l'immense tente installée par la Copavo. Il leur fallait le grand tablier et la louche de bois pour les reconnaître dans la foule venue assister à la finale.

Les tambourinaires du Caleù animaient ce taste soupes, puis ce fut le moment de déclarer le nom du gagnant 2006.

On nomma David Worm, un Hollandais du Crestet, pour sa soupe de courge et de langoustines (à noter que le Crestet est un nid de grands confectionneurs de soupes!).

Naturellement il y eut les récompenses. Chaque gagnant reçut un très beau cadeau : couverts en argent, nappes, saladiers, services à thé...

David Worm accompagné de son épouse, ira passer un week-end au château des Gipières à Montbrun-les-Bains avec séances de remise en forme et thalassothérapie.

Ce fut une très belle manifestation, la seizièmement, qui attira beaucoup de monde, en particulier des représentants de plusieurs villages: Saint-Paul-le-Jeune en Ardèche, Florac en Corrèze, Morière, Caromb et Lille, souhaitant instituer ce festival chez eux avec le parrainage des louchiers de Vaison.

Bravo à eux. Ils ont réussi à créer une association totalement indépendante et seule à assurer une manifestation culturelle couvrant l'ensemble du territoire de la Copavo.



**M. Bonnefoix, président du jury de Séguret, sert la soupe.**

On pourrait penser au 20<sup>e</sup> anniversaire du festival des soupes en 2010. Rebaptiser le *Pont neuf* de Vaison en *Pont des Soupières*, par exemple.

Claude Bériot

### « Invitants, invités »

**L**e vendredi 27 octobre, à l'espace culturel de Vaison, grande soirée, dans le cadre du festival des soupes.

Le projet était de réunir des gens se proposant d'être les « invitants » à un dîner qu'ils réaliseraient, et d'autres se proposant à en être les « invités ». Personne ne savait « Qui serait Qui ? » puisque la répartition des tables se faisait par tirage au sort, ni comment se déroulerait la soirée.

De très belles nappes de chez Mme Christiansen habillaient les vingt tables de huit couverts qui avaient été dressées, décorées d'immenses bouquets de fleurs exotiques qu'Isabelle Mensiau-Rigaud avait fait venir de Rungis.

Ajoutant à cela le scintillement de centaines de bougies, on peut imaginer la surprise émue des convives entrant dans ce décor théâtral.

Ce n'était pas la seule surprise de la soirée qui leur était réservée. Les invités, réunis au bar et ne voyant rien de ce qui se passait à l'intérieur de la salle, attendaient d'être appelés un par un et découvraient alors avec qui ils partageraient ce dîner et qui le leur aurait préparé. Retrouvailles ou rencontres nouvelles.

Ce fut un vrai bonheur pour tous, un véritable succès.



**Au centre, Florian Archambaud, invitant. On reconnaît à gauche, M. et Mme Sube.**

Douze d'entre eux étaient à la table d'Axel et de Florian, deux jeunes gens de 13 ans, fidèles des soupes, qui s'étaient proposés en qualité d'invitants.

De qualité, il en était question tant pour leur gentillesse, leur attention et pour la façon dont ils s'occupaient de leurs invités.

Ceux-ci en ont été très touchés.

Enfin, pour l'animation de cette soirée exceptionnelle, Philippe Noël, directeur du festival de danse, avait sélectionné de grandes musiques du répertoire classique, un couple de danseurs a évolué au centre de la salle sur plusieurs musiques et en différents costumes, un prestidigitateur apparaissait de temps à autre parmi les convives pour un petit numéro.

À l'unanimité, les 160 personnes présentes ont été transportées de bonheur.

Dans l'heure qui a suivi la fin des festivités, quelques-uns se sont retrouvés pour la remise en ordre et le nettoyage des lieux, avant d'aller goûter un repos bien mérité.

Le lendemain, il fallait préparer la soirée soupes à Puyméras.

C. B.

## Les finalistes du festival des soupes 2006

Villes - villages	Soupes servies	Cuisinières - cuisiniers	Nom de la soupe	
	Cairanne	14	Cathy Pereyrol	Soupe aux lentilles et au basilic
	Crestet	11	David Worm (Grand gagnant)	Potage de potiron et langoustines
	Roaix	9	Cindy Merlon	Soupe de laitue ou velouté craquant
	St-Marcellin	8	Laetitia Pedussel	Soupe à la banane
	Faucon	10	Gigi Bernard	Le râpé
	Rasteau	11	Sylvie Rancelly	Soupe d'automne aux crevettes
	Puymeras	18	Marc Moinier	Velouté de châtaignes aux champignons
	Séguret	21	Marie-Josée Gras	Potage Saint-Germain
	Buisson	12	Quentin Puigmal (10 ans)	Soupe orange (tomates - carottes)
	Entrechaux	12	Dany Lefevre	Velouté aux champignons
	Vaison	14	Dominique Arnaud	Soupe grand-mère (légumes, bacon, fromage)
	St-Romain	19	Ida Brezisky	Soupe de poissons
	Villedieu	14	Berthe Doyen	Crème archiduc (champignons)
	Sablat	14	Véronique Laffont	Velouté de courgettes praliné
	Soupe enfant 1	20	Mélissa Arnoux (9 ans) Séguret	Soupe automnale
	Soupe enfant 2		Vincent Paulhan (9 ans) Cairanne	Potage à la tomate
	Total		207	

## ÉPHÉMÉRIDE

## Journée Brassens à la Magnanarié



L'association des Amis de Georges Brassens de Vaison a réuni le dimanche 5 novembre une grande partie de ses membres lors d'une journée à la Magnanarié à Villedieu. Accueillis à l'apéritif par Armelle et François, chacun s'est ensuite retrouvé autour d'un copieux repas, moment agréable d'échanges et de retrouvailles.

Comme à l'accoutumée, Georges Boulard, président de l'association, s'est réjoui de la réussite de cette journée. Il en a profité pour évoquer les temps forts de l'année comme notamment le festival Georges Brassens qui connaît un succès grandissant. « Celui de 2007 se prépare déjà et verra à nouveau la venue de grands artistes comme Marie-Paule Belle et Joël Favreau. Des fidèles, tels André Chiron qui

peaufinera comme chaque année un spectacle spécial festival, et des nouveaux qui apporteront surprises et nouveautés comme l'on en découvre chaque année lors cette manifestation. Sans aucun doute le cru 2007 devrait encore susciter bien du plaisir! Les dates sont déjà fixées, du 24 avril au 1<sup>er</sup> mai 2007 » annonce-t-il.

Avant de laisser place à la chanson, il a tenu à préciser : « Je regrette l'absence, pour des raisons familiales, d'Alain Hivert. »

Après le repas, ce fut le moment musical de la journée où chaque artiste présent a pu interpréter quelques chansons de Brassens avant tout, mais pas seulement... L'occasion pour Olivier Vivancos, nouveau venu, de chanter quelques titres de sa composition. Puis on a eu le plaisir de retrouver Michel Bertet interprétant avec toujours autant de talent les chansons de Guy Béart, Georges Salard, fervent admirateur de Claude Duguet, Jean Marc Dermesropian, Jacques Valentin et sa célèbre moustache, Denis Rosa et sa compagne à l'harmonica et bien d'autres encore.

La journée passa bien vite laissant à peine le temps à chacun de passer sur « scène » mais permettant tout de même d'évoquer les souvenirs et les projets de l'association.

Armelle Dénéreaz

## Moune et Pierrot

Le 30 septembre, Andrée et Pierre Joubert ont fêté leur 50 ans de mariage à la salle polyvalente. Ils se sont mariés le 29 septembre 1956 à Marseille à la mairie du 4<sup>e</sup> arrondissement. À cette époque-là, Moune s'appelait Andrée Colaprisco et

accompli autant de fois, n'a plus de secret pour eux, et particulièrement pour lui qui n'a jamais rechigné à venir en vélo.

Pour cet anniversaire, Jean-Louis Vollot avait ceint son écharpe tricolore et les deux

«On doit avoir occupé tous les gradins du stade vélodrome chaque samedi et dimanche.»

On l'a compris, si Moune et Pierre ont des personnalités différentes, ils partagent quelques passions dont la plus achevée est



avait 18 ans. Pierre en avait 28. Ils s'étaient connus quelque temps avant au mariage de la sœur de Moune. Cette dernière est venue pour la première fois à Villedieu en 1954 et ils y sont toujours revenus pour leurs vacances.

Maintenant que Pierre est à la retraite, les vacances villadéennes durent six mois. Au moment de repartir, à la fin du mois d'octobre, la voiture est trop petite pour embarquer les provisions et les bonnes choses préparées pendant l'été: confitures, conserves, vin, etc.

Pierre avait atterri à Marseille par la démarche inverse: parti en vacances à Marseille en août 1943, il s'y est installé pour la vie. Le trajet Marseille-Villedieu,

tourtereaux ont renouvelé leur consentement. Si Moune a toujours été fêtarde et exubérante, Pierre est du genre silencieux. Leur petite fille Aline y voit le secret de la réussite de leur couple:

*Mais comment en est-on arrivé là ?*

*Cela s'explique par le fait que vous êtes complémentaires:*

*Mamie parle beaucoup,*

*Tandis que Papi écoute beaucoup;*

*Mamie ne tient pas en place,*

*Papi est un santon provençau.*

*Pourtant Mamie dépense pas mal,*

*Mais Papi aussi depuis le passage à l'Euro...*

*Conclusion:*

*Différents mais complémentaires,*

*Le secret du mariage!*



Les mariés sont arrivés en calèche grâce à Jacky Barre

Pendant que Moune s'occupait de la maison et de leur fille Dominique, née en 1960, puis des petits-enfants, Aline (23 ans) et Eric (16 ans), Pierre a travaillé d'abord dans une filature, un atelier de lin jusqu'à la délocalisation de l'entreprise au début des années 60 (déjà !) en Italie.

Il a ensuite travaillé, de 1963 à sa retraite en 1989, dans la société *Sicli*, se déplaçant dans tout l'Est et le Sud-est de la France pour installer des alarmes sur des sites professionnels.

*l'Olympique de Marseille*. Ils sont des supporters inconditionnels, présents au *stade vélodrome* depuis toujours.

Ces noces d'or ont été l'occasion d'une belle et grande fête, pleinement réussie, à la maison Garcia.

Les mariés sont arrivés en calèche grâce à Jacky Barre. Ils ont ensuite partagé l'apéritif puis la paëlla royale de Millie et Pascual Adria, avec leur famille et leurs amis.



Et, avec Moune, tout le monde a dansé jusque tard dans la nuit.

Yves Tardieu

## Mariage à Villedieu

Le 4 novembre, Anny Dubos et Jean-Luc Beaup se sont mariés à la mairie de Villedieu.

Venant de Vinsobres, ils sont villadéens depuis un an et demi. Ils ont acheté et rénové la maison de Lucienne et Germain Louis en



**Anny et Jean-Luc Beaup**

bas de la rue des Garcins. Jean-Luc est dépanneur en électroménager à Richerenches, chez Bonnifacy, et Anny est auxiliaire de vie à l'association d'entraide de Vaison.

Ils ont deux filles, Coralie, huit ans et demi, qui est dans la classe de Ghyslaine Belœil à l'école de Villedieu, et Sarah, 22 ans, qui vit à Vinsobres.

Ils sont passionnés de brocante et de vieilles motos.

Yves Tardieu

## Colette ne manque pas d'air !

Le dimanche 22 octobre 2006 les amis de Colette se sont retrouvés à « La Cambuse » autour d'un délicieux lunch imaginé et confectionné par chacun...

Un régal pour les papilles et la convivialité.



**Colette Percheron a fêté ses 80 printemps**

Notre amie a mouché ses 80 bougies avec une certaine appréhension, mais un bon souffle!

Et nous lui souhaitons tous de le garder de longues années...

Même si elle a quitté Villedieu pour s'installer à Vaison, elle fera toujours partie de notre village.

Annette Gros

## Gilles et Cyril



**Gilles Eysseric**

Nous savons presque tous que Gilles Eysseric notre employé municipal vit un moment très difficile. Nous savons relativement peu de choses même si des informations plus ou moins vérifiées circulent dans le village.

Il a été hospitalisé dans le coma courant octobre. C'est son fils Clément qui l'a découvert et qui a prévenu les secours. Gilles est resté plusieurs jours dans cet état. Il est, à ce jour, toujours hospitalisé à la Timone à Marseille. Il y est soigné pour son diabète, maladie dont il souffre depuis longtemps et de manière assez grave, qui

est peut-être à l'origine de son malaise. Il y est également soigné pour les séquelles liées à ce coma.

De nombreuses personnes de Villedieu, en particulier Jean-Louis Vollot, Gisèle Manent et Evelyne Bouchet l'appellent régulièrement. Mouné et Pierre Joubert qui sont à Marseille sont allés le voir plusieurs fois. Évidemment, personne n'a vraiment accès aux

informations médicales, protégées par le secret médical. Il semble que le pronostic des médecins soit bon, en ce sens qu'ils pensent que Gilles retrouvera tous ses moyens (pas une pleine santé néanmoins s'agissant de son diabète qui ne peut être que stabilisé). En revanche, la durée de l'hospitalisation et de la convalescence sont très incertains.

Tout le monde a été touché par ce drame, sensible à la détresse de Gilles, et pense

également à ses enfants, Clément, huit ans et demi et Laurianne, deux ans.

Gilles, soigne-toi et reviens.



**Cyril Peyrouse**

Cyril Peyrouse a été recruté par le conseil municipal pour remplacer Gilles pendant le temps de son absence. Embauché le 6 novembre pour un mois, son contrat a été prolongé jusqu'au 31 janvier 2007. Cyril Peyrouse, 22 ans, a été

embauché par l'intermédiaire de la Copavo à laquelle il a envoyé un C.V.

Il était jusqu'à présent ouvrier agricole dans une exploitation à Sablet après avoir fait un apprentissage de pépiniériste chez Macabée à Séguret. Il découvre la variété des tâches dans son nouvel emploi, assurant pour l'instant le travail d'entretien courant (toilettes, fontaines, feuilles, horloge, cimetière, poubelles, etc.)

Yves Tardieu

## Chaud devant !

Selon une étude très sérieuse de l'INRA sur le réchauffement de la planète, les températures devraient augmenter de trois à six degrés celsius, d'ici à la fin du XXI<sup>e</sup> siècle, à cause de l'effet de serre et de l'une de ses conséquences directes : le déplacement de la zone d'influence du Gulf Stream... Certaines régions auront plus chaud et d'autres plus froid...

Jusque-là, rien de neuf... Mais, mais, mais... Cette même étude conclue à un déplacement climatique progressif de 180 kilomètres vers le Nord... Et là, ça risque de bouleverser pas mal de choses en France, et par conséquent, à Villedieu... Nous allons devoir faire fi de l'ordre établi, nous résoudre à l'abandon de la tradition et mettre au panier l'ancestralité.

Outre le degré d'alcool de nos vins qui sera de plus en plus élevé, leur typicité va complètement changer... En clair : exit nos bonnes vieilles A.O.C. ! Eh oui ! Les conditions climatiques pourraient contraindre nos producteurs locaux à s'expatrier en Alsace... Choucroute et côtes du Rhône au menu !

Dans les années à venir, pour limiter la casse et sauver les meubles, nos viticulteurs vont

devoir, plus que jamais, faire preuve d'inventivité et d'originalité dans leurs actions de commercialisation...



2050, « Sous les pavés, la plage ! » : dégustation des nouveaux rosés de « Bandol » désormais produits par les vignerons de Villedieu-Buisson...

2070, « Pasta asciutta » : spaghetti à la florentine pour la fête des vendanges, avec dégustation de « Chianti Classico », produc-

tion récente, mais parfaitement maîtrisée, par les vignerons de Villedieu-Buisson...

2090, « Contes des mille et une nuits » : Villedieu, derrière ses remparts éternels, a pris des airs de médina pour la fête annuelle du village... De sensuelles odeurs d'épices proviennent de la rue des Sources... Des touristes, servis par la descendance en babouches de Lionel ou Jicé, dégustent sur la terrasse du café du Centre le « Boulaouane » et le « Sidi Brahim » produits par la Vigneronne qui, cette année encore, innove avec son tout nouveau « Mascara blanc »...

Bon... C'est de l'anticipation tout ça !

À défaut d'agir individuellement, espérons tout de même que d'ici-là, grâce au 150<sup>e</sup> sommet de Kyoto et aux bonnes résolutions de centaines de « ministres de l'écologie et du temps passé à ne rien faire », nous pourrions nous retrouver pendant des siècles, chaque mois d'octobre, à la dégustation du très agréable « Chardonnay », comme nous l'a proposé, cette année encore, l'excellente cave de Villedieu-Buisson...

Espérons...

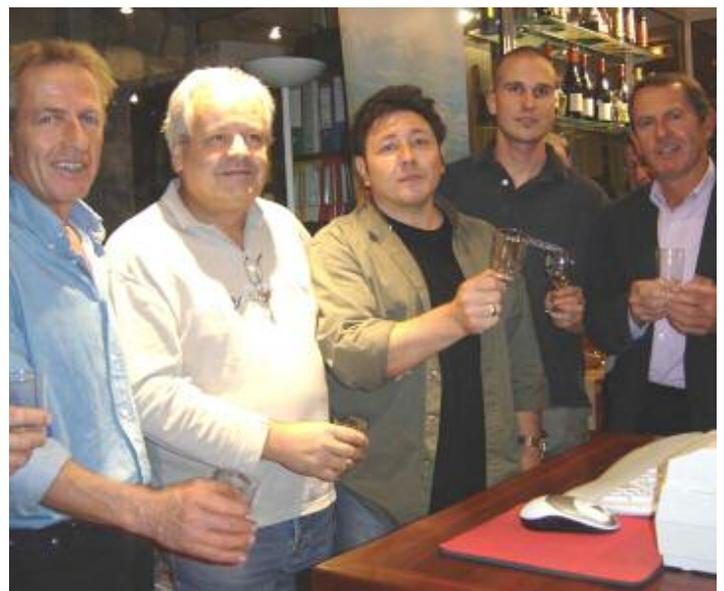
Dominique Barruyer

## Chardonnay 2006 : dégustation à la cave de Villedieu-Buisson

C'est désormais une tradition pour les vignerons de Villedieu-Buisson, le troisième jeudi d'octobre consacre la présentation du chardonnay.

« Les 5 et 6 septembre, nous avons récolté 169 000 kg de cépage Chardonnay qui ont donné 1 300 hl de vin. La qualité des raisins était exceptionnelle, un très bon état sanitaire et des teneurs en sucre importantes faisaient augurer un millésime superbe » c'est par ces mots que le président Jean Dieu présenta le nouveau millésime de Chardonnay, avant de livrer au nombreux public invité le commentaire du laboratoire d'analyse qui résume très bien en quelques mots la qualité de cette année : « Belle robe jaune pâle, avec de superbes reflets légèrement dorés. Le nez dévoile des arômes de pêche blanche, de fruits exotiques, bananes, fruits de la passion avec des notes de zeste de citron vert. La bouche est ample, ronde avec un milieu de bouche bien équilibré, mais avec un final présentant une petite lourdeur. Cette dernière est en revanche longue sur des arômes doux de fruits au sirop. »

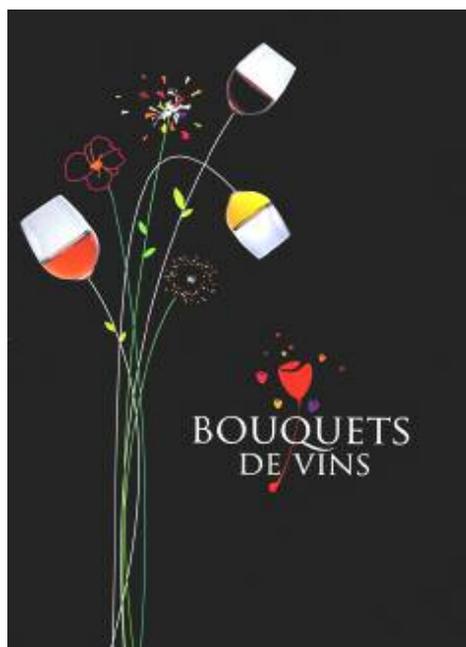
La dégustation s'impose et pour l'accompagner, les vignerons avaient prévu des petits pains variés pétris au fameux chardonnay qui permirent à l'assemblée d'apprécier tous les arômes et les saveurs de ce fameux millésime.



Au caveau des Templiers, ouvert tous les jours de la semaine, il est possible de venir goûter et se procurer le Chardonnay 2006.

Armelle Dénéreaz

## Bouquets de vins



Pour la première fois Valence a profité pleinement de sa localisation au cœur de la vallée du Rhône pour organiser un grand salon des vins.

Du 10 au 12 novembre, «Bouquets de vins» a ouvert ses portes au Parc des Expositions, sur plus de 8 000 m<sup>2</sup>, mariant vins, arômes et fleurs, avec la participation d'environ 210 viticulteurs, fabricants de produits du terroir et créateurs floraux.

De Vienne à Nîmes en passant par le Luberon et Villedieu, une grande majorité des vins de la vallée du Rhône était représentée et proposée au public, en dégustation et à la vente. Les gastronomes gourmands pouvaient, entre deux stands de vin, déguster et acheter à loisir bon nombre de spécialités dauphinoises et provençales: raviols du Royan, fromages fermiers, foies gras d'oie, pognes, suisses et saint-genix, nougat, olives, huile, tapenade, confitures...

Un restaurant attendant aux stands proposait des repas, plats chauds ou snacking, sans toutefois servir de vin... Les gourmets étaient conviés à faire leur marché sur le salon avant de passer à table.

L'artisanat était aussi à l'honneur: savons parfumés, essence de lavande, coutellerie, vaisselles, compositions florales personnalisées...

Plusieurs pôles d'animations interactifs avaient été prévus dans lesquels les visiteurs passionnés pouvaient s'initier à l'œnologie, apprendre les différents cépages, tenter d'identifier les arômes du vin ou découvrir tous les secrets de la lavande et des oliviers.

Villedieu était dignement représenté grâce à la présence d'Annie Charrasse et Denis

Tardieu qui ont eu la bonne idée de participer à cette première commerciale, en proposant les excellents produits du domaine.



La photo ci-dessus, prise par les envoyés spéciaux de *La Gazette*, témoigne de l'ambiance décontractée de ce salon qui a attiré un large public.

Annie et Denis nous ont confié que l'organisation de cette manifestation était «vraiment parfaite et quasiment irréprochable, mise à part une insuffisance d'espaces de détente à destination des visiteurs»... Petit péché de jeunesse que les responsables de «Bouquets de vins» corrigeront certainement lors de la seconde édition d'ores et déjà programmée pour les 9, 10 et 11 novembre 2007.

Olivier Sac

## Fête des vendanges à Villedieu

Lors de la fête des vendanges, le dimanche 29 octobre, les cubi de vin nouveau ont été bénis par le prier de la Vénérable confrérie Saint-Vincent de Villedieu et offerts à tous lors d'un repas servi à l'intérieur et à l'extérieur de la nouvelle salle des fêtes du village.



Au menu: grillades, frites, fromage et dessert, le tout largement arrosé, mais avec modération, de vin nouveau.

L'après-midi fut animée par un concours de belote et la découverte des jeux en bois de



Le traditionnel pressoir



Les trois mousquetaires



Samuel Arnaud au micro

l'association «*Enjouez-vous*». La journée se termina, conformément à la tradition, par la fameuse soupe à l'oignon.

A. D.



À votre santé !!!



## Une championne de France à Villedieu !



**Marie Amiguet, championne de France**

Le skate park de Villedieu a fait germer une graine de star en la personne de Marie Amiguet, fille de Michel et Nicole, qui fut une des initiatrices du projet de création de skate à Villedieu, il y a bientôt trois ans.

Marie, 20 ans, s'est passionnée pour la pratique assidue du skate board en même temps qu'elle poursuit des études de biologie à Montpellier.

S'étant distinguée dans cette discipline pour ses qualités exceptionnelles, elle a été sollicitée par l'association « Attitude » de Montpellier pour donner des cours de skate aux filles qui souhaitaient se perfectionner.

Le vice-président de la Fédération française de skate lui a ensuite proposé de participer à une tournée de contests nationaux comprenant huit étapes: Nantes, Lille, Rouen, Massy, Albi, Hyères, Montpellier et Annecy (de janvier à juin 2006).

Au terme de ces compétitions Marie a totalisé les meilleurs scores parmi les « riders filles » qui concouraient et a été sacrée *Championne de France*. La remise officielle des prix a eu lieu au Trocadéro à Paris, au pied de la tour Eiffel, lors d'une énorme manifestation de glisse, en septembre 2006.



Dès le mois d'avril, Marie est sollicitée par des sponsors officiels: *DVS* d'abord, puis *Etnies Europe*, avec qui elle devrait partir en tournée cette année pour faire des photos de skate. Dans le même temps, Marie intègre le team *One Move* qui la sponsorise en planches.

Le team manager de *One Move* lui propose ensuite de participer à un tournage en tant que doublure de l'actrice principale du film *Hellphone* qui sortira en avril 2007.



passer son Brevet d'Etat de monitrice de skate pour pouvoir enseigner cette discipline de manière officielle et reconnue.



Son objectif professionnel s'oriente parallèlement vers une carrière de photographe animalier qui la fait rêver depuis longtemps.

Nous lui présentons l'expression de toute notre admiration et lui souhaitons bonne glisse dans « ses carrières » à venir!

Marie de conclure: « Je ne compte pas refaire les championnats de France cette année car même si on compte déjà sur moi, et bien que l'expérience a été



**Marie en compagnie de Jean-Baptiste Maunier (à droite) acteur vedette des Choristes**

skater en mini jupe, perchée sur des hauts talons, affublée d'une perruque de cheveux longs et maquillée à outrance, ce qui ne colle pas du tout avec son style décontracté et cool habituel...

L'expérience est pour elle exceptionnelle: elle doit également réaliser des cascades avec des professionnels (l'équipe de Michel Julienne) et mimer de se faire renverser, en skate, par un camion.

Habitée à rebondir, Marie est en train de

enrichissante, je préfère de loin skater en compagnie des minots, ados, plus jeunes et moins vieux de Villedieu ou l'ambiance est à la détente et au plaisir et non à la recherche effrénée de sponsors pleins aux as.

Alors continuez à animer le *p'tit park de Villedieu* qui, malgré sa taille est incontestablement mon skate park français préféré (tout de même)! »

Régine Bellier

## T o n t o n M a r c e l



**Marcel Tortel**

*Jeudi 19 octobre au soir, avec stupeur et émoi, Buisson apprenait le décès de Marcel Tortel à l'âge de 65 ans. Homme connu et estimé dans la région. C'est une foule innombrable qui l'a accompagné à sa dernière demeure. Sincères condoléances à toute sa famille.*

**T**onton Marcel, toi qui aimais réunir du monde pour passer un bon moment autour d'une table ou d'un bon repas, aujourd'hui tu nous réunis tristement pour te dire un dernier adieu.

Tonton, tu es né le 3 février 1941 à Vaison, quatrième enfant d'une famille de cinq, après Gilbert, Louis, Hélène et avant Guy. Très tôt tu rejoins Buisson en compagnie de toute ta famille, pour habiter dans la ferme du Cordier. Ensuite c'est au quartier du Jardijon que la famille s'installe, puis dans la maison des Vialles, dans le vieux village contre l'église.

Après être allé à l'école communale du village tu suis ta famille à la campagne pour les travaux des champs.

Tu pars effectuer ton service militaire dans les transports au Mans et à Vannes, c'est en Algérie que tu le termineras entre Djelfa et Blida à transporter du matériel. Tu reviens dans ta famille la veille du baptême de ton neveu Sylvain.

Ensuite tu prends part à nouveau aux travaux de l'exploitation familiale pour une année, puis tu pars travailler à la ferme Daniel à Valréas jusqu'en 1966 où tu rentres comme ouvrier chez Aimé et Juliette Samson à Buisson où tu resteras jusqu'à ta retraite au début de l'année 2001.

Tout au long de ta jeunesse tu t'es beaucoup impliqué dans la vie de plein d'associations de ton village et des villages environnants. Tu as commencé par jouer au football à Villedieu, passionné de chasse tu as œuvré énormément au sein de la société de chasse *La protectrice*, président du comité des fêtes du village pendant de très nombreuses années, la fête votive de Buisson te doit une fière chandelle pour tout le temps que tu y passais.

En même temps tu décides avec quelques collègues d'Algérie de fonder une section CATM regroupant Villedieu, Buisson et Saint-Roman. De tout ce dévouement associatif, la commune de Buisson t'est reconnaissante.

À la fin des années soixante et dix, tu te maries avec Nadine Parmay de Toulon, avec qui tu auras deux enfants Cédric et Rémi. Avec ta famille, vous restaurez pendant de longues années soigneusement et avec goût la maison familiale des Vialles, au prix de beaucoup de sueur et de poussière.

Dans les années quatre-vingt, tu participes à la création de l'association paroissiale mise en place pour la restauration de l'église et tu suivras en même temps les activités de l'association des collectionneurs de Vaison.

Tu exerceras aussi la responsabilité de correspondant local de la SAFER, tu feras partie de l'équipe dirigeante du syndicat local des vignerons, ta présence au sein de *La boule des Templiers* n'a jamais fait défaut, ainsi qu'au sein de l'association de sauvegarde de la Chapelle Notre-Dame d'Argelier.

Aujourd'hui, Tonton Marcel, c'est tout un village et toute une région qui vient te dire un dernier adieu pour tant de temps passé au service des autres. C'est aussi ta famille que tu appréciais beaucoup et qui t'aimait bien qui est triste de te voir partir si vite à cause de cette maladie qui emporte tant de gens et qui ne t'a pas épargné.

L'autre soir quand nous avons appris la terrible nouvelle, tout le chemin que nous avons fait ensemble, les parties de chasse, les appelants que tu ne mèneras plus sur la montagne de Buisson pour chasser à la glu, tout cela est revenu dans ma mémoire et aujourd'hui c'est avec tristesse que nous nous séparons de toi.

Maintenant, lorsque là-haut tu retrouveras tes parents Papé et Mamé Tortel, ton beau-père Ervin Parmay, ton frère Gilbert que tu appelais comme moi Papa, embrasse-les bien pour nous et dis-leur qu'on pense bien à eux.

Adieu Tonton Marcel, reposes en paix, tu l'as bien mérité et nous ne t'oublierons pas.



**Marcel au méchoui de La Girelle, été 2005**

Sylvain Tortel

# Salut à toi, 11 novembre

Sous-titre (important) : Un jeune homme est passé...

Patience lecteurs ! Avant la fin de cet article, vous comprendrez pourquoi ce sous-titre.

Comme chaque année, ils étaient tous là ; enfin... ceux qui viennent à chaque fois, inconditionnellement, bravant la fraîcheur automnale, et concevant de donner une pièce dans la tirelire de l'O.N.A.C. en échange d'un timbre autocollant « Le bleuet de France » sur lequel on peut lire aussi : *Mémoire et solidarité*. Pour la petite histoire (façon de parler), comme dans bien des villages, il y a une « place de Verdun », et c'est là que « les fidèles » se rassemblent en costume ou presque, comme pour la messe (pas forcément avec les mêmes gens).

Il y a même des grippés qui se sont bien couverts. Faut dire qu'aujourd'hui le temps est doux, le soleil brille. Enfin, il manque ceux qui ne savent pas, qui ne savent plus, qui ne sauront jamais, ceux qui partent peut-être au restaurant au loin (ou font comme si), et puis ceux qu'on ne voit plus depuis les dernières élections.

Trois excusés d'office, qui seront cités tout à l'heure par le maire, parce qu'ils sont morts cette année avec leur carte d'Ancien combat-

tant en poche. Marcel Tortel, qui portait si vaillamment l'étendard à toutes les cérémonies et qu'on retrouvait partout où il fallait du dévouement. Henri Monvoisin, tristement victime d'un camion sur la route d'en bas et puis Marcel Housset, le père du musicien qui aimait tant venir de Normandie et bavarder avec les voisins du chemin des remparts.

Bref ! Après que le campanile ait sonné ses onze coups, une brève note de saxophone annonçait le début de la cérémonie. Alors le cortège s'est constitué et a parcouru son itinéraire classique jusqu'au monument aux morts. Liliane Blanc, portant son cordon tricolore et entourée des trois étendards (de 14-18, 39-45 et Algérie, et solidairement celui de Villedieu), a déposé la gerbe au pied du monument, a prononcé son discours, puis a convié l'assemblée à cheminer jusqu'à la salle des fêtes pour trinquer. Entre chacun de ces actes, la fanfare du village, incarnée par Jean Housset et son saxophone a capella, interprétait les airs de circonstance, essentiellement « L'hymne aux morts » et « La Marseillaise », avec la solennité qui convenait.



Vous avez dit solennité ? Certes oui ! Mais pas pour tout le monde !

Figurez-vous qu'un jeune homme qui, vu de loin, n'avait pas l'air d'avoir fait la guerre, pas même la dernière, arriva en voiture en pleine cérémonie. Il traversa l'assemblée sans le moindre égard, se demandant peut-être ce qu'On faisait là. On peut légitimement penser que ce jeune homme n'est pas allé à l'école assez longtemps pour apprendre qu'il y avait eu des guerres, et que « nos ancêtres, les soldats », dont les noms sont gravés dans la pierre, étaient morts pour nous, les chanceux, pour lui, l'indifférent, l'inculte, l'odieux. Hélas !

Autre hélas ! S'il n'y avait pas eu le fils de Sylvain, on n'aurait compté aucun enfant !

Où est le temps où la chorale de l'école, au grand complet, était mobilisée pour célébrer un tel événement ? C'était au temps où les enfants connaissaient les paroles de « L'hymne national », ne se noyaient pas dans leurs play-stations, et le jeune homme aurait fait le tour par la rue d'à côté pour minimiser son insolence.

Jean Housset

## O ! Water !



Ce titre qui sonne comme un pet, disons « comme une trompette », je l'ai choisi provocateur volontairement pour parler de ce lieu (qu'il soit public ou privé) où le dégoûtant, le honteux se concentre au fil des jours.

Comme pour dénier une réalité que chacun doit affronter constamment, les W.C. offrent un spectacle bien souvent navrant, simplement négligé chez le particulier, abandonné quand il est offert à la collectivité, sans service régulier de nettoyage ; encore moins d'élimination des graphitis plus ou moins obscènes livrés par des usagers vulgaires en mal d'anarchie qui profitent de leurs instants d'isolement pour se déchaîner à dégrader, salir ce lieu si intime et si utile à tous.

Bref ! À Buisson, le problème se posait, depuis bien des années, reporté d'une municipalité à l'autre comme une patate chaude qui brûle les doigts et qu'on s'empresse de refile au suivant. C'était pas simple. Ou plutôt : c'était mystérieux : on se demandait bien où passaient les matières. Et pour cause : il s'agissait d'une simple fosse septique, lointainement conçue pour un usage rarissime, donc de « capacité » intuitivement bien suffisante autrefois, bien avant que l'on parle de « développement durable ».

Cette fois, l'audace du Conseil Municipal, déjà rodé par quelques problèmes de fond, a abouti : on casse tout et on offre au monde un lieu convenable, non seulement dans l'apparence, mais dans l'aboutissement des eaux usées. On a profité de l'occasion pour placer un vrai urinoir, qui réduit considérablement les « effets collatéraux » des hommes négligents (l'art de viser juste n'est pas donné à tout le monde, et force

est de constater que de nombreux zizis ratent « la cible »). On a surtout pensé aux handicapés, qui peuvent maintenant accéder au petit coin aisément en fauteuil roulant, avec un volume suffisant, et de plain-pied dès la chaussée.

Un lavabo moderne complète l'aménagement.

Le plus gros du travail (maçonnerie, carrelage, tranchée derrière les remparts pour brancher le « tout à l'égout ») fut effectué laborieusement par David Abely, technicien de surface comme on dit dans les grandes villes, qui sait se débrouiller dans des situations difficiles, avec la contribution d'un citoyen de Buisson, Jean-Pierre Pochon, l'Ingénieur devenu plombier (pour le plaisir de revenir travailler au Pays). On a ainsi obtenu le meilleur rapport qualité prix, comme on dit dans les entreprises stylées.



Et c'est ainsi que, brillant de tous leurs feux (néon), les toilettes (comme on dit aux USA qui ne connaissent pas les water-closets !) peuvent accueillir tout visiteur de Buisson la tête haute, et sans arrière-pensée.

Espérons que les utilisateurs sauront respecter ce lieu hygiéniquement bien compris, qu'auraient sans doute bien apprécié nos ancêtres les Templiers.

Jean Housset

## Ma Nicole, amour et fantaisie



J'ai connu Nicole le 31 décembre 1951, un soir de réveillon. On s'est embrassés à minuit comme la plupart des gens à la même heure. C'était dans un night-club comme on disait alors, à Angers. J'y faisais mon service militaire dans le génie mais comme d'habitude, j'étais en civil. On s'est embrassés et elle m'a dit « je m'appelle Nicole ». On s'est encore embrassés alors que plus personne autour de nous ne le faisait et je lui ai dit « je m'appelle Tito » et elle a ri, elle a ri, elle m'a dit que je n'avais pas l'air yougoslave. Ça ne date pas d'hier, ça m'oblige à regarder en arrière.

Quelques mois plus tard j'étais muté dans les Compagnies sahariennes à Ouargla, en Algérie, et nous sommes restés séparés une longue année après quoi je suis retourné à Angers à la première occasion, uniquement pour la revoir.

On s'est amusés, elle m'avait tellement manqué, j'en avais pleuré. Elle n'aimerait pas que je vous le dise, elle pensait qu'un homme n'a pas à se répandre, elle me voulait fort. On a échangé des promesses, elle faisait ses études d'infirmière à Étampes.

Aux vacances, elle est venue me rejoindre à Casablanca en 54 et nous avons passé l'été sur les plages et dans les boîtes, roulé dans des décapotables, chanté à tue-tête avec l'insouciance de notre jeunesse. Ce n'étaient que rires et bonheur.

Ses études terminées, elle est revenue en juillet 55. Elle a vécu avec moi les événements tragiques de cette année-là au Maroc,

événements qui ont provoqué mon rappel dans l'armée le 21 août 55. Nouvelle séparation, les rires s'étaient tus.

Sitôt démobilisé, en mars 1956, la France commençait à expédier sa jeunesse en Algérie. Plus question d'être séparés, Nicole et moi, qu'en avions-nous à faire de ces indépendances? La seule indépendance qui comptait, c'était la nôtre. Nous avons embarqué comme émigrés en troisième classe sur un bateau italien à destination du Brésil. Moi avec un visa de travail, elle comme simple touriste avec un visa vite expiré. Nous devions nous marier pour éviter son expulsion.

Le mariage eut lieu le 20 octobre 56. Comme elle ne parlait pas le portugais, il fallut trouver un interprète sur place et comme je n'avais pas prévu de témoin, je sollicitais un prêtre qui passait dans la rue. C'est ainsi qu'un brave curé nous a servis de témoin pour un mariage civil.

Nous avons vécu six années entre Sao Paulo et Rio de Janeiro. C'est là que sont nés nos enfants, Frédérique et Sandra. Au début je donnais des cours de français, elle était mannequin auprès des plus grands photographes brésiliens de l'époque dont les noms ne vous diraient rien. Elle gagnait plus d'argent que moi, elle avait ses photos dans les magazines féminins, elle était belle, solide, gaie, elle était la *francesinha*, la petite française exotique.

En 1962, la paix signée en Algérie, nous sommes repartis vers Casablanca.

Là, nous avons vécu quatre ans au bord de l'eau, sans soucis, et puis la situation a de nouveau changé, l'argent est devenu difficile, le travail rare ou idiot, nous sommes partis pour Paris que nous connaissions à peine, l'un et l'autre. Nous y sommes restés de 66 à 78. Douze années marquées par 1968, bruyantes de gaieté, riches en amitiés, en rencontres professionnelles, mais si loin du soleil que nous aimions tant.

Depuis 1972, nous venions chaque fois qu'il était possible passer quelques jours chez les Bériot, à Villedieu. En 1976, la ruine de Laricard est à vendre. Nous nous y installons en mai 1978.

De tous nos vagabondages, nos pérégrinations, c'est ici que Nicole et moi avons vécu le plus longtemps. Vingt-huit années au cours desquelles Villedieu est devenu le centre de

famille, l'endroit où nos racines aériennes ont trouvé de vieilles pierres pour s'accrocher et projeter de nouvelles tiges.

Voici, en bref, les fragments d'une vie à deux si riche qu'il est difficile de tout se remémorer. Je revois Nicole marcher le long de plages immenses, je revois les traces de ses pas sur le sable mouillé, je voudrais les retrouver pour mettre mes pieds nus là où elle a laissé sa marque parce que je sais que si fort soit l'océan il ne peut effacer ce qu'elle a été. Je revois ma femme en train de danser dans mes bras, riant de ma gaucherie, étourdie de notre amour, et je voudrais réentendre les airs qui nous tenaient serrés l'un contre l'autre. Je revois Nicole étendue près de moi. Ce sont les images qu'elle souhaite que je garde d'elle, je le sais.



À présent, elle a rejoint les siens dans le cimetière de Villedieu. Ma grand-mère, Marie Angelofranchi, qui a tant compté pour elle. La petite Victoire Lemaire qui a refermé ses yeux si vite après les avoir ouverts. Et Joséphine Spano, qui l'a si souvent fait pleurer.

Elle les a rejoints trop tôt.

Nous devons fêter nos cinquante ans de mariage le 20 octobre, elle est partie le 14. Sans doute cet anniversaire lui faisait peur. Elle, si jeune.

Tito Topin

## Pour saluer nos collines...

« Tous les parfums de la Provence dans une pinède »... « des bois qui sentent bon le thym et le romarin »... « des sentiers courant entre les vignes et les oliviers ». Vous ne trouverez peut-être pas ces expressions fleuries à propos de Villedieu dans les livres de randonnées pédestres ou les guides écologiques à la mode, mais nous avons tout cela autour du village.

Pour en profiter, il suffit d'avoir de bonnes chaussures de marche et d'ouvrir l'œil. Nous avons beaucoup de chemins qui traversent le territoire de la commune, certains étant peu fréquentés et en décor naturel, et beaucoup de plantes, d'oiseaux et d'animaux qui n'attendent que notre visite. Qui plus est, en toutes saisons puisqu'il ne fait jamais trop froid, ni trop chaud (bon, d'accord, il y a quelques journées aux températures extrêmes, mais si peu...).

Chacun peut se tailler ses propres parcours de balade à pied, des boucles d'une ou deux heures à partir du centre du village, mais pour ceux qui veulent connaître ce que j'appellerai « une grande classique de Villedieu », je vais la décrire ci-dessous. C'est une de mes balades préférées, et j'ai eu l'occasion de constater que de nombreuses personnes du village, tant des résidents permanents que saisonniers, la connaissent et la pratiquent. Elle est même fléchée sur la majorité du parcours, ce qui la rend plus facile pour ceux et celles qui sont moins familiers avec la topographie locale.



Sur certaines cartes – notamment, la carte IGN Top 25 numéro 3139 – elle figure comme étant une boucle autour du Bois des Adrets, en fait une boucle un peu décalée vers l'Est et vers le Sud. Sur le terrain, il existe en réalité de petites différences avec ce qu'indique la carte, mais ce n'est pas grave car en suivant le fléchage, on se retrouve facilement.

Alors, voici : en partant du village, vous vous dirigez vers la route rurale qui monte vers la colline *Saint-Laurent*. À l'embranchement en « Y » où il y a une citerne (le point 268 m sur les cartes), vous prenez à gauche vers la *Serre de la Donne*. Passé cette ferme, la route goudronnée cède la place à un chemin de terre, que vous suivez sur 200 mètres, avant de tomber sur une pancarte qui porte des flèches bleues pointant vers le bas de la colline et des flèches blanches pointant vers le haut. Vous allez vers le haut, à travers un champ de vignes, et vous arrivez sur une petite crête boisée (si vous préférez marcher moins, vous pouvez vous rendre en auto jusque-là et vous y garer, cela constitue un bon point de départ).

C'est ici que commence le fléchage, en petites flèches jaunes de plastique, vers le Bois des Adrets.

De là, vous suivez un agréable chemin forestier sur environ un kilomètre et demi, avec une belle vue sur le *Plan de Mirabel* à un certain moment. À la pointe Est du bois, il faut tourner abruptement à droite, plein Sud, sur un chemin caillouteux qui monte raide. Bientôt, vous êtes sur une crête qui vous permet de dominer la vallée vers *Mirabel*. Une fois, j'y ai vu une biche avec ses deux faons.

Vous vous dirigez ensuite vers le Bois des Ausselons ; le sentier, toujours fléché, serpente dans une agréable pinède. Il y a des pins d'Alep, des

buis, quelques chênes à travers cela, et des buissons de sarriette. J'y ai souvent vu des traces de sanglier. Au sommet des *Ausselons*, regardez bien, vous devriez trouver la borne métallique fichée en terre. C'est le point géodésique indiquant le sommet de la colline, à 423 mètres.

Le sentier vous entraîne ensuite à descendre cette butte. En sortant du bois, un kilomètre plus loin, vous tombez sur un fléchage différent, flèches bleues vers la droite (ne pas les suivre pour ce circuit) et blanches vers la gauche. Vous suivez alors ces marques, à travers champs et vignes : le sentier vous conduit à la route qui descend de *Font-Froide*. Quand vous arrivez à cette route, vous la prenez à droite, en descendant. Cela vous ramènera au carrefour en « Y » avec la citerne. Si vous êtes à pied, il vous reste à continuer tout droit vers le village. Si votre auto est garée sur la crête, vous tournez à droite et vous la rejoignez après à peine dix minutes de marche.

Dans ce « grand classique » de la randonnée pédestre villadéenne, lorsque vous retrouvez la route rurale qui descend de *Font-Froide*, vous pouvez opter pour une boucle supplémentaire. Cela consiste à remonter vers le Bois du Roi, une autre colline dominante, qui est traversée par quelques chemins d'exploitation. Du moment que vous progressez vers le Sud, vous finirez par tomber sur le *Valat des Estailades*. Vous rejoignez alors la route goudronnée qui retourne au village, par ce qu'on nomme ici « le quartier de la Montagne ».

Personnellement, je fais peu souvent ce grand circuit des deux bois, celui des *Adrets* et du *Roi*, car alors il faut compter pratiquement trois heures et demie de marche. Mais en été, avec un bon chapeau et une grosse bouteille d'eau – précautions élémentaires qu'il ne fait jamais de mal de répéter à nos amis visiteurs de passage – c'est la manière royale de saluer nos collines.

Lors de ces promenades, que peut-on voir, en plus de se maintenir en forme et de respirer le grand air ? Je dirais que cela dépend de l'humeur du marcheur et ce qui l'intéresse. Mais, chose certaine, il y a des arbres, des fleurs, des plantes aromatiques, des oiseaux, des insectes et des petits animaux en grande abondance, tout cela au rythme changeant des saisons. On est au cœur d'une végétation méditerranéenne relativement variée, dans des écosystèmes assez riches, même si on ne s'en rend pas toujours compte. Bien entendu, ce n'est pas la nature sauvage : on est toujours proche des champs et des habitations, et la fragmentation des habitats naturels est un problème sérieux pour ces animaux et ces plantes, de plus en plus « coincés ».

La marque de l'homme est partout et l'agriculture, en particulier, rogne année après année sur les boisés – sujet délicat dont il faudrait bien reparler un jour. Mais dans l'ensemble, nous sommes très chanceux d'avoir ces petits morceaux de forêt autour du village et ils sont très précieux. « Tous les parfums de la Provence dans une pinède »... « des bois qui sentent bon le thym et le romarin »... « des sentiers courant entre les vignes et les oliviers ». Ne cherchez plus et laissez tomber les phrases ronflantes : nous avons tout cela ici !

Jean-Pierre Rogel

## A.D.S.L. à Villedieu et Buisson : « ça bugue !\* »

À l'occasion du premier anniversaire de l'apparition de l'A.D.S.L. (Asymmetric Digital Subscriber Line) à Villedieu et Buisson, *La Gazette* a lancé une enquête afin de mesurer le degré de satisfaction des abonnés à cette technologie qui n'est déjà plus très nouvelle, mais qui est arrivée tardivement dans nos villages.

*Orange* (ex *Wanadoo*) détient la plus grosse part du marché. Les Villadéens et les Buissonnais font confiance, comme la majorité des Français, à la filiale de France Télécom, au détriment des autres F.A.I. tels qu'*Alice* (arrivé en deuxième position), *Free* (troisième position), *A.O.L.*, *Club-Internet*, *Télé 2*, *Cegetel*, *9 Télécom*, etc (tous absents

compétence de l'utilisateur qui ferait mieux de réinstaller Windows ou Mac OS sur son ordinateur plutôt que d'aller imaginer qu'il y a des bugs dans le « Dslam » (répartiteur A.D.S.L.)...

Pour ce qui est de la téléphonie illimitée sur « IP » (via Internet), les abonnés qui en dis-

	Alice (1 mb)	Free (512 kb)	Orange (512 kb)	Orange (1 mb)	Orange (2 mb)
Nombre d'abonnés ayant répondu (14 au total)	4	1	2	5	2
Coût mensuel (€uros)	3 abo. : 29,95 1 abo. : 33,00	29,99	1 abo. : 29,90 1 abo. : 37,90	2 abo. : 24,00 1 abo. : 29,90 1 abo. : 34,00 1 abo. : 37,90	1 abo. : 29,90 1 abo. : 39,00
Internet illimité	oui pour tous				
Téléphonie illimitée	3 abo. : oui	non	1 abo. : non 1 abo. : oui	4 abo. : non 1 abo. : oui	1 abo. : non 1 abo. : oui
Fiabilité de la téléphonie	1 abo. : 75 % 1 abo. : 50 % 2 abo. : - de 50 %	—	1 abo. : 100 %	1 abo. : 50 %	1 abo. : 50 %
Hotline gratuite	oui pour les 4 abonnés	non pour Free et Orange			
Problèmes ADSL (désynchronisation)	1 abo. : non 3 abo. : oui	oui	1 abo. : non 1 abo. : oui	2 abo. : non 3 abo. : oui	2 abo. : oui
Problèmes d'irrégularité du débit	1 abo. : non 3 abo. : oui	oui	2 abo. : non	4 abo. : non 1 abo. : oui	1 abo. : non 1 abo. : oui
Degré de satisfaction	satisfait : 1 moy. satisfait : 3	pas satisfait	moy. satisfait : 2	satisfait : 2 moy. satisfait : 1 pas satisfait : 2	moy. satisfait : 1 pas satisfait : 1

Quatorze anonymes ont accepté de prendre un peu de temps pour répondre au questionnaire que nous avons déposé à la poste, au bar, à l'épicerie au bureau de tabac, ou envoyé par courriel.

*La Gazette* remercie vivement ces courageux qui, pour la plupart, n'ont pas que du bien à dire du « service » qui leur est chèrement fourni par les différents F.A.I. (fournisseurs d'accès internet).

Tous les abonnés à l'A.D.S.L. de Villedieu et Buisson n'ont pas participé à cette enquête et nous pouvons avancer, qu'à quelques exceptions près (trois satisfaits sur 14), les utilisateurs les plus mécontents ont profité de l'occasion qui leur était donnée pour se faire entendre. Il serait donc hâtif de tirer des conclusions exhaustives des résultats que nous avons obtenus.

Cependant, notre enquête permet quelques éléments d'analyse.

des réponses que nous avons eues). Il s'avère que cette confiance n'est pas forcément méritée. Seuls trois abonnés d'*Orange* ne rencontrent pas de problème de désynchronisation du signal A.D.S.L. Les six autres doivent relancer leurs « Live Box » plusieurs fois par jour. En revanche l'irrégularité du débit semble être un problème plus sensible chez les abonnés d'*Alice* et *Free*, quatre utilisateurs sur cinq signalant cet inconvénient.

Les fameuses « hotlines », services généralement localisés au Maroc en Tunisie ou au Sénégal<sup>1</sup>, que l'on peut appeler pour résoudre les problèmes techniques, font quasiment l'unanimité : qu'elles soient gratuites (*Alice*) ou payantes (autres F.A.I.) il est quasiment impossible de les joindre. Attente interminable et décourageante.

Si par bonheur on arrive à les contacter, on déchant vite. Incompétence quasi systématique, radotage et mauvaise foi sont de la partie : les pannes ne peuvent pas venir du F.A.I., elles sont forcément le résultat de l'in-

posent ne sont pas non plus vraiment vernis, relatant une fiabilité assez faible du dispositif.

Enfin, la ligne « coût mensuel » du tableau ci-dessus, laisse apparaître une politique des prix un tant soit peu désordonnée, notamment chez *Orange* qui entretient un flou artistique aussi bien sur les débits proposés que sur les tarifs, sachant que l'accès au service « téléphonie illimitée » est facturé à lui seul 10€, alors qu'il est compris dans le forfait à 29,95 € d'*Alice*, entre autres.

Force est de constater que la planète Internet ne tourne pas très rond à Villedieu et Buisson au point qu'on pourrait se demander si une action collective ne serait pas la meilleure solution pour faire bouger les choses. Affaire à suivre...

Olivier Sac

1. <http://www.osiris.sn/article1369.html>

\* Prononcez : « ça beugue ! »

## L'Aube safran

L'Aube safran, c'est le nom d'une belle propriété dans les hauteurs du Barroux, sur la route de Suzette. Dans celle-ci une grande maison surplombe un jardin très travaillé, dans lequel on distingue trois mouchoirs de poche encadrés de fils électriques de protection et quadrillés de rangées de fleurs bleu-mauve. Des crocus.



Comme chaque jour du mois d'octobre, François Pillet, l'hôte des lieux, avait cueilli ce matin-là, à l'aube, les crocus et leurs précieux stigmates rouges, le safran.

Marie et François Pillet ont créé cette exploitation en 2000 et pratiquent une culture bio. Si la surface en est réduite, le travail qu'elle exige revient chaque jour, tout au long de l'année. 70 000 bulbes ont été plantés qui, au bout des trois premières années, ont produit 900 grammes de stigmates. Il faut environ 200 000 fleurs pour obtenir cinq kilos de stigmates et préparer un kilo de safran.

La récolte des fleurs se fait au mois d'octobre. Une personne en ramasse entre 1 000 et 1 500 en une heure.

Pour mener à bien cette récolte le terrain doit être maintenu en parfait état. Cela suppose, d'une

part, l'enlèvement régulier et à la main des graminées, des outils pourraient abîmer la plante. Les bulbes sont replantés tous les quatre ou cinq ans lors des rotations de cultures après avoir été soigneusement vérifiés, un par un, pour éviter tout risque de propagation de maladie.

D'autre part, la plantation doit être protégée des ravageurs : mulots, musaraignes, blaireaux... se déplaçant la nuit et le jour, en surface (d'où les barrières électrifiées) ou en sous-sol dans des galeries qu'ils ont ouvertes et qu'il faut inonder pour les en chasser.

Le safran est une épice tirée d'une espèce de *Crocus sativus* de la famille des iridacées qui serait originaire du Népal.



**Crocus sativus**

Il est présent dans tout le bassin méditerranéen grâce, selon la légende, aux botanistes qui accompagnaient Alexandre le Grand dans ses voyages. Il est extrait des pistils rouges de la

fleur. C'est à la fois un pigment aromatique et une épice colorée dont la saveur intense a pour particularité de potentialiser le goût des produits auxquels elle est associée.

En cuisine, il peut être utilisé dans la paëlla, le risotto, le cous-cous ou la bouillabaisse. Il accompagne aussi très bien les fruits de mer; les poissons, les plats à base de curry. C'est aussi, avec la vanille, l'épice la plus chère du monde du fait de la difficulté de sa récolte. Un kilo de safran coûte entre 25 et 30 000 €. Bien que chère, cette épice est très abordable car 0,4 gramme suffit pour une paëlla de 6 personnes...

Contrairement à l'idée reçue, ce n'est pas lui qui est utilisé comme colorant dans la confection des vêtements couleur safran des moines bouddhistes ou des sadhus indiens, mais le curcuma, appelé aussi safran des Indes. Par ailleurs, la fleur ressemble beaucoup à une plante non-apparentée, le colchique d'automne. Celle-ci, également violette, contient un poison dangereux, la colchicine, d'où son surnom « tue-chien ».

Du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, la ville de Boynes (entre Beauce et Gâtinais) fut la capitale mondiale du safran. Il existait même une tradition safranière: les bulbes de ce crocus si particulier entraient dans les dots de mariage. Il y avait également un carnaval du safran. Le déclin du safran s'amorce à la fin du

XIX<sup>e</sup> siècle avec les hivers rigoureux de 1880 et 1881 qui font disparaître une grande quantité de bulbes, car le safran ne résiste pas à des températures de moins 13°.

Puis l'exode rural, le coût de la main-d'œuvre, le développement des colorants de synthèse et la demande qui diminue donnent le coup de grâce à la culture du safran. Le dernier champ disparaît en 1930.

Aujourd'hui, une dizaine de producteurs existent à nouveau dans la région et la culture du safran renaît également en Provence, où il fut cultivé dès la fin du Moyen Age.



La maison de Marie et François Pillet est une maison d'hôte de grande qualité, plantée dans un paysage superbe. Un lieu de détente et de sérénité où il est fort agréable de se poser.

Claude Bériot

**L'Aube safran,  
Chemin du Patifiage,  
84330 Le Barroux.  
Tél. - Fax : 04 90 62 66 91**

## Trois heures pour être sauvé

Il y a bientôt un mois, un membre de notre famille, artisan a été grièvement blessé en démontant une vitre dans une maison vide dans la haute ville de Vaison.

L'artère, les veines et les tendons furent sectionnés, heureusement un voisin ayant des notions de secourisme, l'ayant entendu, appela les pompiers et put faire une compression pour empêcher le sang de s'écouler à flot.

Mais les pompiers ont mis vingt minutes pour arriver au chevet du blessé. Il faut à peu près

dix minutes à pied, sans se presser.

Le plus terrible est que l'attente ne s'arrête pas là, arrivée à l'hôpital de la ville, l'ambulance a dû attendre deux heures afin de savoir dans quel établissement transporter le blessé qui aurait perdu les trois-quarts de son sang.

Finalement, l'opération qui a duré quatre heures, a pu être effectuée trois heures après l'accident, la plus grosse difficulté ayant été de reconnecter les nerfs qui s'étaient rétractés durant la longue attente.

Aux dernières nouvelles, le blessé a récupéré sa circulation sanguine, ses doigts peuvent remuer; mais les médecins craignent qu'il ne puisse récupérer la sensibilité de deux doigts, ce qui représente un grand danger pour un artisan.

Les rues de la vieille ville ayant un nom au début et peuvent en avoir un autre à la fin, ne pourrait-on pas équiper les voitures de pompier de GPS ?

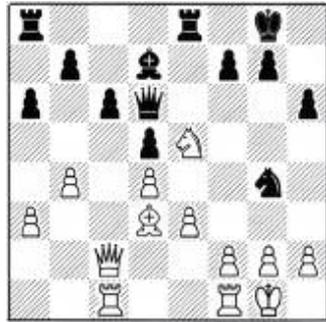
Majo et Yvan Raffin



# Échecs

PAR RENÉ KERMANN

Les blancs jouent et obtiennent un gain matériel en quatre coups.



## SOLUTION DU 40



Les blancs jouent et font mat en deux coups.

La particularité est que les blancs sont en échec. Il faut se sortir de l'échec et mat en un coup.

1. Dd5. Le fou noir ne peut pas prendre la dame à cause de l'échec par la tour. Les noirs ne peuvent que jouer e4.

2. Df5. Mat.

# Sudoku

SOLUTION DU 41

6	2	4	5	7	1	3	9	8
3	5	1	9	8	2	4	6	7
9	8	7	4	6	3	5	2	1
7	3	9	6	2	5	1	8	4
5	1	2	8	9	4	6	7	3
4	6	8	3	1	7	9	5	2
8	4	5	7	3	9	2	1	6
2	9	6	1	4	8	7	3	5
1	7	3	2	5	6	8	4	9

5	4	1	6	7	8	9	3	2
9	2	3	4	5	1	7	8	6
6	7	8	3	2	9	1	4	5
3	5	7	2	1	4	8	6	9
4	9	2	8	6	3	5	7	1
8	1	6	7	9	5	3	2	4
1	6	4	9	8	7	2	5	3
7	3	9	5	4	2	6	1	8
2	8	5	1	3	6	4	9	7

# Les mots de Bernadette

SOLUTION DU 41

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
I	C	O	R	R	E	S	P	O	N	D	A	N	C	E	S
II	O	R	I	E	N	T		C	A	R	T	A	B	L	E
III	N	E	A	N	T		C	R	I	A	R	D		L	
IV	D	E	N	T	E	L	L	E	S		E	I	D	E	R
V	A	S	T	E	R	I	E		S	A		R	O	S	E
VI	M		E	S		T	R	I	E	N	T		P		E
VII	N	E	S		V		I	N		N	O	T	E	E	S
VIII	A	M		C	A	L	C	I	N	E	R		S	T	
IX	T	I	A	R	E		A	M	I	E		H		A	D
X	I	G	U	E		P	L	I	E		M	U	E		
XI	O	R	G	E	S		E	T		R	E	E	L	L	E
XII	N	E	E	S		A	S	E	S		R	E	A	U	X

# Le 22 à Asnières

Oui, parlons en... L'autre jour, j'avais besoin de savoir si la boutique « France Télécom » d'Orange était située rue de la République, sachant qu'elle avait déménagé à une certaine époque, en raison de travaux.

J'appelle donc le 1014 sur mon poste fixe. Je tombe sur un enregistrement m'informant que je devais faire soit : le 1, le 2 ou le 3, en fonction de ma demande.

Je fais donc le 3, et là, un autre enregistrement m'informe d'une attente d'environ six minutes.

Je m'arme donc de patience...

Au bout d'un certain temps, j'ai enfin une interlocutrice au bout du fil. Je lui demande l'adresse de la boutique d'Orange, elle cherche et me répond que l'adresse dont elle dispose correspond à la rue de la République. Je lui demande si c'est la bonne adresse, à ce moment-là, elle m'informe qu'elle est opératrice en Normandie et qu'elle va essayer de me passer une personne plus proche d'Orange.

Je me retrouve donc en attente...

Au bout de quelque temps, après avoir refait le 3, j'ai enfin une dame à l'accent méridional... Ouf... Elle n'est pas d'Orange, mais de Nice... C'est plus proche, il y a donc un progrès. Après avoir obtenu l'adresse souhaitée, je raccroche.

Il faut reconnaître que nos énarques ne nous facilitent pas la tâche. Avant, il suffisait d'appeler directement l'agence en question pour avoir le renseignement, mais c'était trop facile, évidemment.

Cela me rappelle vraiment le célèbre sketch de Fernand Raynaud « le 22 à Asnières »...

Josette Avias

# Photo mystère



Avez-vous déjà vu cette demeure? Pouvez-vous la nommer? Pouvez-vous la situer? Vous évoque-t-elle des anecdotes? La Gazette lèvera le mystère dans un futur numéro.

# LE BILLET

**L**a Gazette a réussi à surprendre très souvent son lecteur, que ce soit par la qualité de ses articles, une mise en page incomparable, des fausses nouvelles de haute volée, des approximations toujours... approximatives... jamais pourtant *La Gazette* n'avait osé la page blanche.

La censure, celle qui faisait paraître des journaux avec des pages blanches au XIX<sup>e</sup> siècle ou pendant les guerres, jusqu'à la guerre d'Algérie, n'y est pour rien. Notre dernier numéro innovait avec une nouvelle rubrique de première page, *Côté libre*, ouverture vers un billet de bonne ou mauvaise humeur, une prise de position. Ce premier *Côté libre* avait une signature collective, celle du comité éditorial. Nous n'avons pas voulu systématiser cette façon de faire : le *Côté libre* à vocation à être le texte d'une personne. Je n'ai pas voulu non plus que cette rubrique soit ma propriété ou une obligation pour moi. Et finalement, pas de texte...

Pourtant, lorsqu'on entend causer, les sujets semblent nombreux et variés, locaux ou plus larges, heureux ou malheureux. Nous aurions pu escamoter la rubrique mais nous avons préféré proposer aux lecteurs de *La Gazette* un nouveau jeu participatif. Chacun peut remplir la case vide À SA GUISE et faire parvenir par le moyen qu'il préfère (poste, boîte du bar, boîte d'un gazetteux,...) le résultat : dessins, textes, questions, suggestions, poèmes, remarques diverses, etc. Prenons au sérieux le côté libre du *Côté libre*, que ce soit pour la forme ou pour le fond... L'angoisse devant la page blanche est ainsi partagée par nos lecteurs et justifie le choix de notre oreille'.

Avant d'innover complètement, mais je crois que ça a déjà été fait, par un numéro d'un journal célèbre entièrement blanc, tout le monde pourra constater avec bonheur que ce numéro est aussi dense et passionnant que les 41 qui l'ont précédé. Soupes et journées gourmandes sont à l'honneur et y prennent une large part, méritant *la une*. On pourra toujours trouver trop longues ces

trois pages qui y sont consacrées, mais il faut savoir qu'elles sont incomplètes et que nous n'avons pas parlé des soupes de Buisson et de leur vainqueur, le jeune Quentin Puigmal. Personne pour écrire : les porte-plumes habituels pour ce type d'article n'étaient pas disponibles...

Ce numéro est également l'occasion de plusieurs longs portraits. Marie Amiguet, championne de France de skate méritait bien une page. Je remercie Tito Topin qui a répondu à notre demande par un article très émouvant sur Nicole, et Sylvain Tortel pour l'éloge de son oncle Marcel. *La Gazette* évoquera dans son prochain numéro la mémoire d'Albert Bonnet et Léa Sirop qui nous ont également quitté ces dernières semaines.



Le lecteur retrouvera presque toutes ses rubriques habituelles et une magnifique photo mystère, une carte postale des années 20 en couleurs (visible au bar et sur le site). Il pourra aussi découvrir la grande nouveauté de ce numéro : les quatre pages du « journal de l'école ». *La Gazette* a répondu favorablement à la sollicitation de l'Amicale laïque. Les enfants réaliseront à l'école un journal qui sera distribué avec *La Gazette*. Nous nous sommes engagés à aider, si c'était nécessaire, à la réalisation du journal (aide technique ou rédactionnelle) et à distribuer ce journal. L'Amicale de son côté finance l'impression de ce journal de l'école.

Yves Tardieu

1. Dans le langage de la presse, l'oreille est l'*emplacement à gauche ou à droite du titre du journal, dans la manchette*. Depuis le début, nous y plaçons une image, généralement pas si facile que ça à trouver, qui peut symboliser le contenu ou un point saillant du numéro. Nous plaçons également cette image sur le bulletin d'adhésion qui figure à la fin du À scotcher. Il n'est d'ailleurs pas trop tard pour songer à sa cotisation 2005 et gagner la magnifique carte d'adhérent de cette année ! Pour donner envie, nous l'avons du coup mise dans le bulletin d'adhésion.

## Souvenir



**J**acques Bertrand appelle au recueillement lors de la cérémonie du 11 novembre en présence de Jacky Maffait, Alain Martin, Jacky Barre, Jean-Louis Vollot. et d'assez nombreux Villadéens. Trois enfants rajeunissaient un peu la moyenne d'âge.

Y.T.

# À SCOTCHER SUR LE FRIGO

## Hûtres et « tapasseries » au café du Centre

Chaque vendredi soir des mois en « r » une assiette de six hûtres à 5,80 €. Pour 6,30 € le grand verre de chardonnay est compris. Petite carte de tapas et frites.

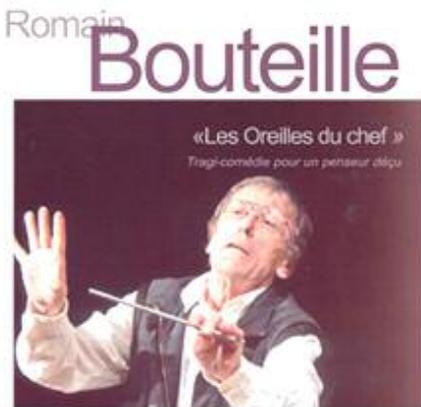
## Les lotos à Villedieu, les dimanches

17 décembre, *Les Aînés*  
23 décembre (on n'est pas sûr),  
*Le Bar et l'Épicerie*  
1<sup>er</sup> janvier (on n'est pas sûr), *La Chasse*  
14 janvier, *La Lecture*  
21 janvier, *La Gazette*  
28 janvier, *La Paroisse*

## Calendrier des rencontres amicales de cartes et autres jeux de société organisées par le Comité des fêtes un vendredi sur deux à 20 h 45 à la salle des associations

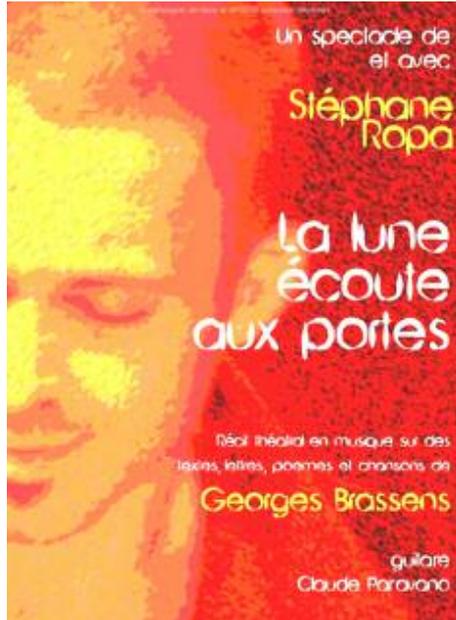
8 et 22 décembre. 5 et 19 janvier.  
2 et 16 février. 2, 16 et 30 mars.  
13 et 27 Avril.

## Vendredi 1<sup>er</sup> décembre, 20 h 30, théâtre à Vaison



« Les oreilles du chef. Tragi-comédie pour un penseur déçu ». Excellent one man show de Romain Bouteille. Vous serez pris à témoin et vous en prendrez pour votre grade. Au théâtre du Village-vacances. Entrée : 10 €.

## Samedi 2 décembre, 20 h 30, théâtre à Vaison



« La lune écoute aux portes ». De et avec Stéphane Ropa, accompagné par Christian Moulin à la guitare. Reprise de ce spectacle très réussi sur les années bohèmes de Brassens. Au théâtre du Village-vacances. Entrée : 8 €.

## Samedi 2 et dimanche 3 décembre, Repas Thaï, soirée dansante et vide grenier, à Villedieu

Repas thaï et soirée dansante le samedi à 19 h, à la salle des fêtes. Le repas sera servi par des enfants assistés d'un chef. 10 € pour les adultes (vin non compris). 7 € pour les enfants (moins de 10 ans). Réservations au 06 74 81 69 84.

Vide grenier le dimanche matin. Installation à partir de 8 h, place de la salle des fêtes. 3 € l'emplacement. Les bénéfices serviront à faire découvrir la Thaïlande à un groupe d'enfants qui ont participé à la réalisation du livre *La Thaïlande de Tao*.

## Samedi 9 décembre, Téléthon

La caravane des pompiers est accueillie dans nos villages comme à l'accoutumée.

## Jeudi 14 décembre, à midi, repas de fin d'année du club des Aînés à la salle des fêtes de Villedieu

## Concerts du Chœur européen à Nyons et à Vaison

Le Chœur européen de Vaison dirigé par Claude Poletti se produit à l'église de Nyons le 15 décembre à 20 h, puis en la cathédrale de Vaison le 17 à 15 h 30 et 20 h 30. Au programme, « Mozart... de père en fils » et des chants de Noël.

## Samedi 16 décembre, après-midi, Noël des enfants, à la salle des fêtes de Buisson

## Vendredi 30 décembre, 18 h, loto du Motoball, à l'espace culturel de Vaison

## Dimanche 7 janvier, en matinée, Pastorale, à la salle des fêtes de Villedieu

La Gazette et Les Aînés coproduisent ce spectacle donné par le groupe venu spécialement de Marseille, L'escolo de la Nerto.

## Dimanche 21 janvier, à 17 h, concert de musique de chambre à la chapelle Saint-Quenin à Vaison

Le quintette à cordes de Nîmes jouera une ouverture de Schubert, un intermezzo de Bruckner et le quintette à cordes n°2 de Brahms.

## La Maison bleue est fermée pour l'hiver, réouverture le 1<sup>er</sup> mars

## L a G a z e t t e

Bulletin d'adhésion  
2 0 0 6

Nom : .....

Adresse : .....

Adresse électronique : .....

Cotisation annuelle : 15 €    Chèque     Espèces

